

## Feuilleté au thon et à la mascarpone

### Ingrédients

- thon au naturel : 1 boîte
- poivron rouge : 30g
- oignon : 1/2p
- ail : 1g
- basilic : 5 feuilles
- persil plat : pm
- 2 oeufs (1 pour la farce, 1 pour la dorure)
- mascarpone : 45g
- paprika : pm
- pâte feuilletée : 100g
- beurre : pm
- sel fin, poivre du moulin : pm



Temps de préparation : 45 minutes

Egoutter le thon et l'émietter.

Tailler le poivron rouge en petits dés, hacher finement l'oignon, dégermer et presser la gousse d'ail. Ciseler les herbes.

Mélanger le thon, l'oeuf, la mascarpone puis ajouter les préparations précédentes.

Préchauffer votre four à 200°C.

Abaisser le feuilletage à 4 mm d'épaisseur et tailler 8 disques. Au milieu des 4 premiers, mettre un peu de farce.

Dorer les bords puis poser dessus un autre disque.

Sceller les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette.

Les poser sur la toile de cuisson puis dorer la surface et faire un petit trou au centre de chaque.

Enfourner et cuire 20mn.

Servir tièdes

Trucs Astuces :

Prix par personne :

Accord mets / vins :